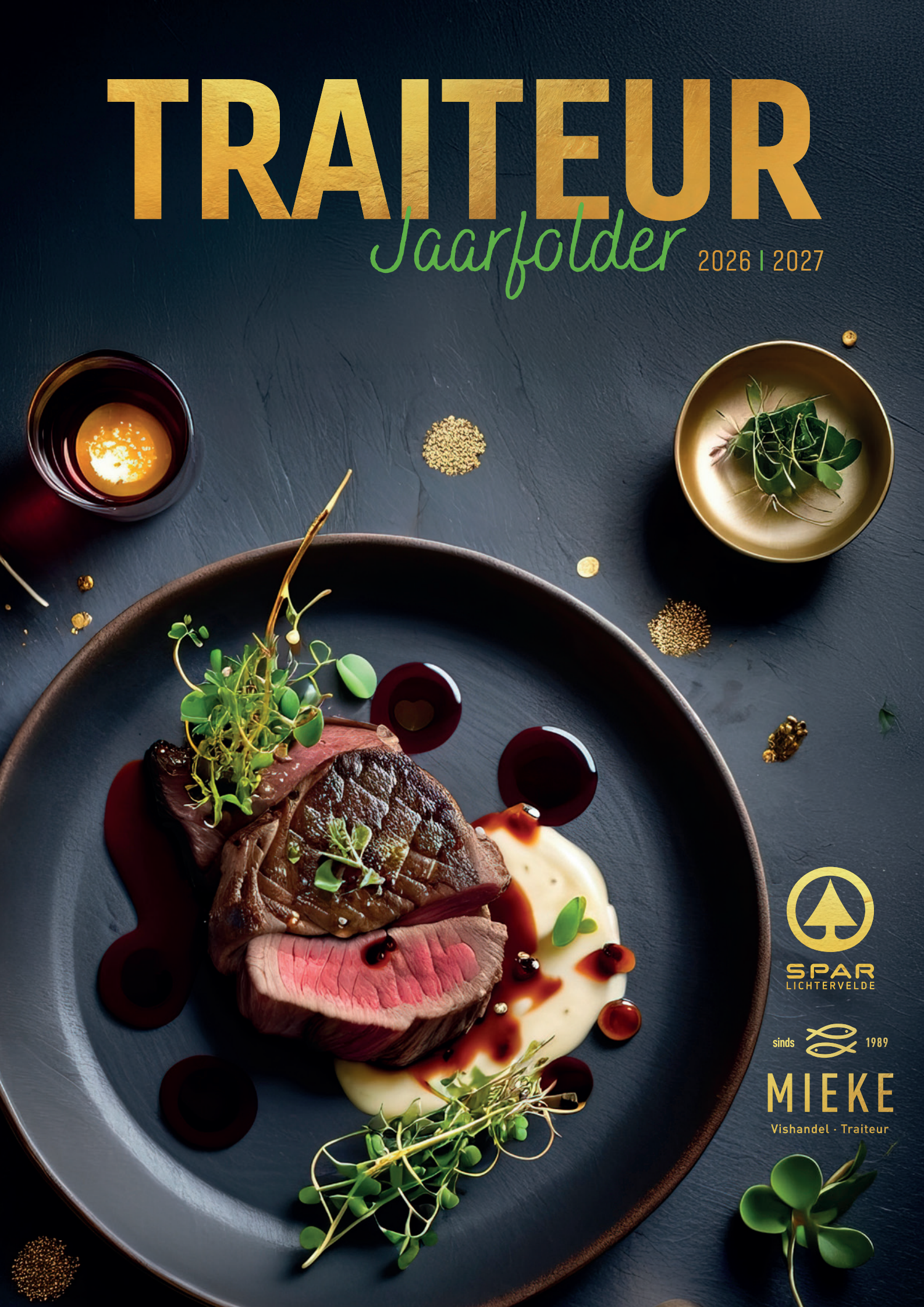
TRAITEUR

Jaarfolder 2026 | 2027



SPAR
LICHTERVELDE

sinds 1989

MIEKE
Vishandel · Traiteur

SPAR
LICHTERVELDE

sinds 1989
MIEKE
Vishandel · Traiteur

STATIESTRAAT 69 · 8810 LICHTERVELDE · 051 72 56 70

Openingsuren: MA t/m VRIJ: 8u tot 19u · ZA: 8u tot 18u · ZO: 8u tot 12u

PRIJZEN EN AANBOD UIT VORIGE FOLDERS ZIJN NIET MEER GELDIG.



CULINAIR GENIETEN
ZONDER ZORGEN

Laat u inspireren door ons feestelijk aanbod en verras familie en vrienden
met gerechten uit onze nieuwe jaarfolder!
Bestellen kan bij Vishandel Mieke, tenzij bij een gerecht een andere afdeling vermeld staat.
U kan uw bestelling plaatsen in de winkel, telefonisch of via e-mail.

Aangezien wij met seizoensgebonden producten werken, zijn wij afhankelijk van de marktprijzen.
Hierdoor kunnen prijsschommelingen mogelijk zijn.
Grote bestellingen bezorgen wij, mits een kleine toeslag, met plezier bij u thuis.
Voor leeggoed wordt een waarborg aangerekend.

Tijdens de eindejaarsperiode, van 21/12/2026 tot en met 3/1/2027,
kan uitsluitend het assortiment uit de feestfolder besteld worden.

Het volledige team kijkt ernaar uit om u opnieuw culinair te mogen verwennen!



FEESTELIJK
APERITIEF

KOUDE APERITIEFHAPJES

Tataki van zalm met basilicumcrème en wakame	€ 3,50 /st
Gebrande zalm met wakame en sesamzaadjes	€ 3,50 /st
Gebrande heilbot met wakame en sesamzaadjes	€ 3,50 /st
Mousse van zalm met gedroogde ui	€ 3,50 /st
Parelcouscous met scampi	€ 3,50 /st
Rivierpalingmousse met rode bietsalade en granaatappelpitjes	€ 3,50 /st
Gandaham met meloenparels	€ 3,50 /st
Tartaar van zalm op Italiaanse wijze	€ 4,00 /st
Tartaar van zalm met appel en dille	€ 4,00 /st
Foie gras met gebakken coquille en peperkoek	€ 4,00 /st
Aspergebavarois met garnalen en gerookte zalm	€ 4,00 /st
Carpaccio van rund met een Italiaanse toets	€ 4,00 /st
Vitello tonnato	€ 4,00 /st
Bavarois van kreeft met rivierkreeftensalade	€ 4,00 /st
Carpaccio van coquille met garnituren	€ 4,00 /st
Maatje met appel en citroengras	€ 4,00 /st
Oosterse tonijn met wasabi en sojasaus	€ 4,00 /st
Tataki van tonijn met basilicumcrème en wakame	€ 4,00 /st
Zeevruchtencocktail	€ 4,00 /st
Burrata met garnalen, tomaat, rucola en basilicumcrème	€ 4,50 /st
Garnaalcocktail op klassieke wijze	€ 4,50 /st



Tijdens het weekend en de eindejaarsperiode voorzien wij een volledig assortiment van onze koude en warme aperitiefhapjes in de toonbank, zodat u zelf kunt kiezen en combineren naar wens.

WARME APERITIEFHAPJES

Warme Franse oester met prei in champagnesaus	€ 2,60 /st
Wokpotje van scampi en rijst in currysaus	€ 3,50 /st
Scampi met mozzarellaballetje in een licht pikant sausje	€ 3,50 /st
Oosterse noedels met scampi	€ 3,50 /st
Mini vispannetje met kreeftensaus	€ 4,00 /st
Coquille met garnalen in witte wijnsaus	€ 4,00 /st
Hollandaisepotje met gerookte zalm, garnalen, ei en asperges	€ 4,00 /st
Karnemelkstampers met garnalen en gebakken gandaham	€ 4,00 /st
Verse mosselen op Thaise wijze **OF** in een kruidensausje	€ 4,00 /st
Lotte met seizoenspuree in fijne groentjessaus	€ 4,00 /st
Kabeljauw met seizoenspuree en oesterzwam in een sausje van het huis	€ 4,00 /st
Tongrolletje opgevuld met juliennegroentjes in hollandaisesaus	€ 4,50 /st
Coquille met butternutpuree in witte wijnsaus	€ 4,50 /st

APEROBOX

Garnaalcocktail	€ 12,00 /pp
Gebrande zalm met wakame en sesamzaadjes	
Italiaanse croque met gandaham	
Mini pizza met gerookte zalm	
Twister van scampi met een zoetzuur sausje	

LUXEBOX

Garnaalcocktail	€ 15,50 /pp
Rivierpalingmousse met rode bietsalade en granaatappelpitjes	
Mini pizza met gerookte zalm	
Kabeljauwhaasje met seizoenspuree en oesterzwam in een sausje van het huis	
Warme Zeeuwse oester met prei in champagnesaus	

FEESTELIJK APERITIEF

WARME TAPAS

Bao bun pork	€ 7,95 /3st
Bao bun kip wakadori	€ 7,95 /3st
Bao bun gerookte zalm	€ 8,55 /3st
Bruschetta bolognaise van de Chef	€ 8,50 /7st
Italiaanse bruschetta met gandaham, brie en pesto	€ 9,20 /7st
Zuiderse croques met gerookte zalm en gandaham	€ 9,60 /6st
Mini pizza met gerookte zalm en garnalen	€ 10,80 /6st
Bladerdeeghapjes met garnaal, vis vol au vent, rivierkreeftenmousse en kaassaus met gerookte zalm	€ 12,00 /12st

FRITUURHAPJES

Twister van scampi	€ 1,00 /st
Tempura van scampi	€ 1,00 /st
Kaasballetje Oud Brugge	€ 1,00 /st
Huisbereid garnaalballetje	€ 1,20 /st
Krokante kabeljauwsticks met verse tartaar	€ 6,90 /8st

WIJNTIP
APERITIEF

Pasqua Prosecco Rosé

SCHUIMWIJN
ITALIË— VENETO
90% GLERA — 10% PINOT NOIR

Een fruitige, evenwichtige Prosecco.
Frisse aanzet van rood fruit.
Veelzijdig inzetbaar als apero
maar ook in combinatie met zeevruchten.



TAPASSCHOTEL KLASSIEK

VANAF 4 PERSONEN
TE BESTELLEN AAN DE CHARCUTERIEAFDELING

Italiaanse ham met meloenparels | € 12,50 /pp
boerenpaté van het Merelhof met uienkonfijt |
pancetta | grillworst | rillette | bistroworst |
tête de Moine | kaasblokjes Kadett | kaasblokjes
Oud Roeselare | zongedroogde tomaatjes |
olijven | toastjesmix



TAPASSCHOTEL DELUXE

€ 17,50 /pp

VANAF 4 PERSONEN

Een rijkgevulde aperitiefschotel
met heerlijke zuiderse specialiteiten

Een afwisseling van verfijnde vis, hartig vlees en heerlijke kazen, aangevuld met een toastjesmix.



HEERLIJKE OESTERS

OESTERS

Oester Fine de Claires M3	€ 1,60 /st
Ierse oester Oysri M3	€ 1,80 /st
Gillardeau Oester M3	€ 2,80 /st
Oesterbord Fine de Claires met zeezout en citroen	€ 12,00 /6st

Indien gewenst, openen we de oesters voor u.
De oesters kunnen ook per kist besteld worden.



CULINAIR TAFELEN

SOEPEN

Butternutsoep	€ 4,50 /l
Tomatensoep met gehaktballetjes	€ 5,00 /l
Aspergeroomsoep met verse aspergegarnituur	€ 5,00 /l
Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm	€ 6,00 /l
Wortelsoep verrijkt met dobbelsteentjes van heilbot	€ 6,50 /l
Bisque van Noordzeegarnalen	€ 10,00 /l
Kreeftensoep van de Chef	€ 10,00 /l

SPECIALITEIT VAN HET HUIS



Bouillabaisse	€ 15,50 /l
Bouillabaisse hoofdgerecht met kaas, rouille, langoustines, broodjes natuur en broodjes met lookboter	€ 21,00 /pp
Bouillabaisse Royale **Idem als hoofdgerecht met halve kreeft**	€38,00 /pp

WIJNTIP
BOUILLABAISSE

Château de Vallagon

WIT / FRANKRIJK - LOIRE - TOURAINE
100% SAUVIGNON

Heerlijke sauvignonwijn met een zeer goed evenwicht. Een fruitige neus en minerale tonen behoren tot zijn voornaamste kenmerken met licht cassis en het typische grassige van de Sauvignon.



CULINAIR TAFELEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Italiaanse ham met meloen	€ 9,00 /pp
Trio van wildpaté met zijn konfijtjes — seizoen	€ 9,50 /pp
Carpaccio van Ierse rib-eye met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	€10,00 /pp
Vitello tonnato	€10,00 /pp
Zalmtartaar met een toets van dille en frisse garnituren	€12,50 /pp
Klassieke garnalencocktail	€13,50 /pp
Carpaccio van verse zalm met notensla en groene kruidenmarinade	€13,50 /pp
Carpaccio van rode tonijn met notensla en balsamicomarinade	€14,50 /pp
Burrata met Noordzeegarnalen, tomaatjes en basilicummarinade	€14,50 /pp
Paletje van gerookte vis met zijn cruditeiten	€ 15,50 /pp
Halve kreeft 'Belle-Vue' op klassieke wijze	Dagprijs

Kan ook als hoofdgerecht besteld worden

KROKETTEN

Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,40 /st
Huisgemaakte garnaalkroket boordevol Noordzeegarnalen	€ 4,70 /st





WARME VOORGERECHTEN

Sint-jakobsschelp bereid naar oude traditie	€ 9,50 /pp
Scampi's in een licht pikant getomateerd sausje	€10,50 /pp
Asperges op z'n Vlaams — seizoen	€13,00 /pp
Klassiek vispannetje met 7 soorten vis in kreeftensaus **OF** fijne groentjessaus **OF** kruidenroomsaus	€13,00 /pp
Gebakken coquilles in duglérésaus	€13,00 /pp
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten in peterseliesaus	€13,50 /pp
Duo van coquilles en langoustinestaartjes in een preisausje met fijne kruiden	€14,50 /pp
Halve kreeft van de Chef met verse pasta en juliennegroentjes in een kruidensausje	Dagprijs

CULINAIR TAFELEN

HOOFDGERECHTEN VLEES

Varkensgebraad in saus naar keuze	€ 10,50 /pp
Varkenshaasje in saus naar keuze	€ 12,00 /pp
Kalkoenfilet in druivensaus	€ 12,00 /pp
Stoofpotje van kalkoen	€ 13,00 /pp
Opgevulde kalkoenfilet in champignonsaus	€ 13,50 /pp
Opgevuld varkenshaasje orloff in champignonsaus	€ 13,50 /pp
Opgevuld varkenshaasje met mozzarella, zongedroogde tomaatjes, groene pesto en Mediterraneo ham in basilicumsaus	€ 15,00 /pp
Stoofpotje van varkenswangetjes	€ 15,50 /pp
Rosbief in bruine vleessaus	€ 15,50 /pp
Parelhoenfilet in fine champagnesaus	€ 17,00 /pp
Eendenborstfilet in sinaasappelsaus	€ 17,00 /pp
Ragout van wild (seizoen)	€ 17,00 /pp
Filet van fazant in fine champagnesaus (seizoen)	€ 18,00 /pp
Hertenkalffilet in wildsaus (seizoen)	€ 22,50 /pp



SAUZEN

€ 12,00 /l

Béarnaisesaus | champignonsaus | peper-roomsaus | roze pepersaus | stroganoff | druivensaus | fine champagnesaus | bruine vleessaus | wildsaus | grand-veneursaus | tijmsaus | sinaasappelsaus of mosterdsaus

Bij de hoofdgerechten vlees en vis zijn er geen groenten en aardappelbereidingen voorzien. Deze dienen apart bijbesteld te worden. Sauzen kunnen aangepast worden naar eigen keuze.

WIJNTIP VLEESGERECHTEN

Pérez Cruz - Reserva Cabernet Sauvignon

ROOD — CHILI — MAIPO ALTO
95% CABERNET SAUVIGNON — 4% SYRAH — 1% COT

Intense rode robijnkleur met opvallend veel schittering. In de neus donkerzwart rijp fruit en lichte kruidigheid met paprikatoets. Zachte ronde gepolijste en frisse tannines.



VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Vegetarische lasagne	€ 10,00 /pp
Cannelloni met gegrilde groenten	€ 11,00 /pp
Koud vegetarisch bord	€ 19,00 /pp

VOOR DE KLEINTJES

Macaroni met ham en kaas	€ 6,00 /pp
Vol-au-vent met bladerdeegkoekje en puree	€ 6,50 /pp
Balletjes in tomatensaus en puree	€ 6,50 /pp
Kipfilet met appelmoes en puree	€ 7,00 /pp

CULINAIR TAFELEN

HOOFDGERECHTEN VIS

Klassiek vispannetje met 8 soorten vis in kreeftensaus **OF** fijne groentjessaus **OF** kruidenroomsaus	€ 23,00 /pp
Verse rivierpaling in de room **OF** met groene kruiden	€ 24,00 /pp
Samenspel van tong en scampi op Italiaanse wijze	€ 24,00 /pp
Kabeljauwhaasje met een zalmjasje in een sausje van primeurgroentjes	€ 24,00 /pp
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 24,50 /pp
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten in peterseliesaus	€ 24,50 /pp
Trio van coquille, tong, zalm en garnaaltjes in graanmosterdsaus met preibalkjes **OF** champagnesaus met knapperige groentjes	€ 25,50 /pp
Kreeft van de Chef met verse pasta en juliennegroenten in een kruidensausje	Dagprijs



SUPPLEMENTEN

Verse frietjes	€ 1,00 /pp
Aardappelpuree	€ 2,50 /pp
Gratin dauphinois	€ 3,00 /pp
Verse aardappelkroketjes	€ 4,20 /12st
	€ 6,20 /20st
Koude groentenschotel	€ 4,00 /pp
Warme groentenschotel	€ 5,00 /pp

ZUIDERSE TAPAS

TAPAS ROYALE

VANAF 4 PERSONEN

Schaaltje met zuiderse tapas

***

Italiaanse ham met meloen

Gerookte zalm vergezeld van tomaat en mozzarella

Tomaat garnaal op vernieuwde wijze

Krokant slaatje met coppa

Carpaccio van rund met Italiaanse toets

Seizoenssoepje

Stokbrood

***

Gehaktparels met pesto
en mozzarella in een fijn tomatensausje

Gyros van kip op wijze van de Chef

Scampi's in een pittig sausje

Tongrolletjes in een sausje van primeurgroentjes

Coquilles in een duglérésaus

Gratin dauphinois

€ 42,50 /pp

WIJNTIP VISGERECHTEN

Colin Barollet — Saint Véran AOC

WIT — FRANKRIJK
BOURGOGNE
100% CARDONNAY

Een elegante Chardonnay met een lichte minerale ondertoon. Deze zachte, volle witte wijn combineert verfijnde aroma's van citrus, peer en rijpe perzik. Een mooi uitgebalanceerde Bourgogne met een frisse afdronk.



HEERLIJKE MENU'S

MENU 1

€ 34,00/pp

Vitello tonnato

Twister van scampi met zoetzuur sausje

Hollandaisepotje met gerookte zalm, garnalen, ei en asperges

***

Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm

***

Oostends vispannetje in kreeftensaus **OF** fijne groentjessaus **OF** kruidenroomsaus en verse frietjes

MENU 2

€ 39,75/pp

Vitello tonnato

Twister van scampi met zoetzuur sausje

Kabeljauwhaasje met seizoenspuree en oesterzwam in een sausje van het huis

***

Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm

***

Zalmtartaar met een toets van dille en frisse garnituren

OF

Gebakken scampi's in een licht pikant getomateerd sausje

***

Kalkoenfilet in druivensaus, warme groentjes en verse aardappelkroketjes (6 st.)

OF

Filet van parelhoen in fine champagnesaus, warme groentjes en gratin dauphinois (+ € 5 /pp)

MENU 3

€ 41,50/pp

Vitello tonnato

Twister van scampi met zoetzuur sausje

Kabeljauwhaasje met seizoenspuree en oesterzwam in een sausje van het huis

***

Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm

***

Zalmtartaar met een toets van dille en frisse garnituren

OF

Gebakken scampi's in een licht pikant getomateerd sausje

***

Opgevuld varkenshaasje orloff met romige champignonsaus, warme groentjes en verse aardappelkroketjes (6 st.)

GEZELLIG TAFELEN

VISFONDUE

9-tal soorten vis met visfumet, 1 warme en 3 koude sauzen — € 23,00 /pp



VISGOURMET

9-tal soorten vis waaronder gepaneerde en gemarineerde vis, 1 warme en 3 koude sauzen — € 24,50 /pp



PARELS VAN DE ZEE

FRUITS DE MER

VANAF 4 PERSONEN

Bij feestdagen en speciale gelegenheden (Valentijn, Moederdag, ...) kan vanaf 2 personen besteld worden.

Een rijkgevulde schotel volgens marktaanvoer met o.a. ongepelde garnalen | wulloks | krabpoten | seizoensschelpen [venusschelpen, scheermesjes, mossels] | gamba's | koningsgarnalen | rivierkreeftjes | kreukels | snowcrab | langoustines | gepelde scampi's | oesters en sausje.

Hoofdgerecht — € 37,00 /pp

Hoofdgerecht Royale — € 54,00 /pp
Idem als hoofdgerecht met halve kreeft



WIJNTIP VISFONDUE · VISGOURMET

Come Sur Reserva

WIT
CHILI — VALLE CENTRALE
100% CHARDONNAY

Een schitterende en zuivere chardonnay met een jonge lichte gele kleur, een intense combinatie van citrus, ananas, witte perzik en meloen in de neus.



WIJNTIP FRUITS DE MER

Spring Creek Taka

WIT
NIEUW-ZEELAND — MARLBOROUGH
100% SAUVIGNON BLANC

Een mooie neus van exotisch fruit en citroen. In de mond een mooie frisheid, typisch voor sauvignon. Een topper met een mooie afdronk van citrusvruchten.



KOUDE VISSCHOTELS

Visschotel 1 €26,00 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabeitje | gerookte forel | koningsgarnalen | tongfilet opgerold met gerookte zalm | opgevulde meloen

Visschotel 2 €28,50 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabeitje | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | opgevulde meloen

Visschotel deluxe € 31,00 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabeitje | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | langoustine | tongfilet opgerold met gerookte zalm | doornhaaibuikjes | opgevulde meloen

Noorse schotel €29,50 /pp

Gerookte zalm | gerookte heilbot | makreelfilet | rivierpalingfilet | gerookte haringfilet | sprotfilet | gerookte forelfilet | doornhaaibuikjes | gestoomde zalmblokjes natuur en met peper
Geserveerd met aardappelen in de schil en verse tartaar.

Vis- en vleesschotel €30,50 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabeitje | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | kippenboutje | parmaham met meloen | gekookte ham met asperges | opgevulde meloen

Vis- en vleesschotel deluxe €36,00 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabeitje | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | langoustine | tongfilet opgerold met gerookte zalm | opgevulde meloen | gebakken varkensgebraad | pastrami | kippenboutje | gekookte ham met asperges | parmaham met meloen

WIJNTIP VISSCHOTEL

Secret de Berticot

WIT
FRANKRIJK
ZUIDWESTEN — CÔTES DE DURAS
100% SAUVIGNON BLANC

Een lichte groene tinteling in de kleur. In de neus licht exotisch fruit en mineraliteit. In de mond fris soepel met goede lengte.





KOUDE VLEESSCHOTELS

Vleesschotel

€ 24,00 /pp

Gebakken kippenonderboutje | gevuld eitje | gekookte ham | opgevulde tomaat met huisgemaakte vleessalade | paté van het huis | kippenfilet | boerenham met meloen | fijnkostsalami | opgevulde perzik met kippensalade | gerookte bacon



Vleesschotel deluxe

€ 32,50 /pp

Gebakken kippenonderboutje | eitje gevuld met krab | opgevulde tomaat met grijze garnaaltjes | glaasje van paté met uienkonfijt | gandaham met meloen | rosé gebakken rosbief | mousse van ham en asperges | kalkoengebraad | fijnkostsalami | kipfilet met tuinkruiden | filet de saxe | rillette

Breughelschotel

€ 24,50 /pp

Hoofdvlees | boerengehakt | witte pens | varkensgebraad | grillworst | mosterdspek | gebakken kippenonderboutje | paté van het huis | droge worstjes | bloedworst | breydelspek | boerenham | gekookt eitje

Breughelschotel deluxe

€ 27,50 /pp

Hoofdvlees | boerengehakt | witte pens | varkensgebraad | grillworst | mosterdspek | gebakken kippenonderboutje | paté van het huis | droge worstjes | bloedworst | breydelspek | boerenham | gekookt eitje | 2 kaassoorten | kalfskop in tomaat | rillette

Alle koude schotels worden rijkelijk gevuld met groenten, seizoensfruit en 3 koude sausjes

SUPPLEMENTEN

Tafelbroodjes	€ 0,30 /st
Stokbrood wit **OF** bruin	€ 1,80 /st
Verse frietjes	€ 1,00 /pp
Aardappel natuur **OF** mayonaise **OF** vinaigrette	€ 2,50 /pp
Pasta vinaigrette	€ 2,50 /pp
Krabeitje	€ 1,00 /st
Tomaat garnaal	€ 8,50 /pp
Koude groentenschotel	€ 4,00 /pp
Halve kreeft	Dagprijs

WIJNTIP
VLEESSCHOTEL

Saint-Amour

ROOD — FRANKRIJK
J. THORIN
100% GAMAY

Soepele en fruitige Gamay met aroma's van aardbei en rood fruit. Een zachte structuur en een frisse harmonieuze afdronk.



SAMEN GENIETEN
MET JE GASTEN

TE BESTELLEN AAN DE BEENHOUWERIJ

FONDUE
€ 12,50 /pp

Assortiment gepaneerde gehakt-balletjes [4 smaken] I chipolata I slavinkje I gepaneerd kalkoenhaasje I chateaubriand I varkenshaasje I kippenblokje



GOURMET
€ 14,00 /pp

Kalkoensaté I chipolata I varkensgyros I hamburger I kip cordon bleu I gepaneerd varkenslapje I chateaubriand I gemarineerd lamskoteletje



STEENGRILL
€ 16,50 /pp

Chateaubriand I kalkoenhaasje I varkenslapje I lamskoteletje I gekruid varkenshaasje I kippenhaasje I chipolata I hamburger I Sint-Jacobsnootje natuur I sojascheuten



TEPPANYAKI
€ 17,50 /pp

Gemarineerde chateaubriand I gemarineerd kalkoenhaasje I gemarineerd varkenslapje I gemarineerd lamskoteletje I kippenhaasje I chipolata I gemarineerd kalfslapje I gemarineerde scampi I gemarineerd Sint-Jacobsnootje



ALL-IN FORMULE Klassieke formule aangevuld met een koude groentenschotel en 3 koude sauzen + € 4,50 /pp

KINDERFONDUE
€ 6,00 /pp

Assortiment gepaneerde gehaktballetjes [2 smaken] I chipolata I gepaneerd kalkoenhaasje I chateaubriand I varkensblokje

KINDERGOURMET
€ 6,00 /pp

Hamburger I chipolata I gepaneerd kalkoenlapje I kaasburger I cordon bleu

HAMBURGERFESTIJN
€ 16,00 /pp

4 hamburgers met broodjes en garnituren

Rundsburger I kaasburger I kippenburger I burger van de Chef I spek I cheddar I sla I tomaat I rode ui I gedroogde ui I augurk I cocktailsaus I tartaarsaus



WIJNTIP
SAMEN GENIETEN

La Bête à Bon Dieu

ROOD
FRANKRIJK — CÔTES DU RHÔNE VILLAGE
60% GRENACHE, 20% CARIGNAN, 20% SYRAH

Een heldere robijnkleur met reflecties van violet. In de neus intense kruiden met een stevige toets cassis. Een ronde volle aanzet in de mond omarmd door rood fruit, kers en zwarte bes die uitmonden in vettige volle tannines.



HARTIGE EN ZOETE
LEKKERNIJEN

KAASPLANK

€ 17,00 /pp

VANAF 4 PERSONEN
TE BESTELLEN AAN DE KAASAFDELING

Bij feestdagen en speciale gelegenheden (Valentijn, Moederdag, ...) kan vanaf 2 personen besteld worden.

Ruime selectie aan kazen (300g/pp) gegarneerd met fruit, nootjes en konfijten.



BELEGDE BROODJES

€ 13,30 /pp
€ 1,90 /st

VANAF 4 PERSONEN OF 28 STUKS

Mix van 7 soorten mini broodjes per persoon, rijkelijk belegd met vis, vlees, kaas en frisse groentjes.

Vers seizoensfruit + € 4,50 /pp

Broodschildpad + € 5,00 /st



WIJNTIP KAASPLANK

Château Paran Justice

ROOD
FRANKRIJK — BORDEAUX —
SAINT-EMILIION GRAND GRU
83% MERLOT — 17% CABERNET SAUVIGNON

Een zeer charmante wijn met een schitterende robijnrode kleur. In de neus delicaat rood fruit en kruiden in een ambiance met subtiele houttoetsen. In de mond soepel met volledig ronde tannines.



Een uitgebreid assortiment aan artisanale taarten zijn te verkrijgen aan de bakkerijafdeling.

FRUITSALADE

Gedresseerd in een mooie schaal en afgewerkt met rood fruit — € 18,50 /kg

DESSERTBUFFET

€ 60,00 /schotel

TE BESTELLEN AAN DE BAKKERIJ

± 45 stuks – 4 à 6 personen
Assortiment mini taartjes, gevulde glaasjes en vers fruit



SPAR
LICHTERVELDE

sinds 1989

MIEKE

Vishandel · Traiteur

STATIESTRAAT 69 · 8810 LICHTERVELDE · 051 72 56 70

Openingsuren: MA t/m VRIJ: 8u tot 19u · ZA: 8u tot 18u · ZO: 8u tot 12u



PRIJZEN EN AANBOD UIT VORIGE FOLDERS ZIJN NIET MEER GELDIG.